

Nos Entrées

Gnocchis de pommes de terre maison petits pois, parmesan, truffes d'été	60
Epeautre du Mont Ventoux en risotto safran, bisque de crustacés, calamars, langoustines	65
Le colinot en fine gelée et cébettes carottes, agrumes, caviar, girofle	60

Nos Plats

Le Saint-Pierre confit au beurre aromatisé poudre d'algues et laurier, orange, asperges, badiane	70
Le loup croustillant bouillabaisse, crème de laitue et riquette, petits pois, asperges, olive et fèves	70
La volaille « Terre de Toine » pommes de terre nouvelles, ricotta, morilles, ail des ours	80
Le quasi de veau, romarin, artichauts, asperges, échalotes	75

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Nos Fromages

La grande sélection de fromages affinés sur leurs plateaux 30

« Nous mettons à l'honneur des producteurs locaux, ainsi que des fermiers de divers régions, passionnés par leur activité, ils travaillent dans la pure tradition et également de grands classiques AOP de nos belles régions françaises. »

Nos Desserts

- Soufflé ananas citron vert,**
marmelade de fruits exotiques, lait de coco glacé
marbré au jus de fruits de la passion et gingembre 28
- Symphonie de rhubarbe bois de réglisse,**
délicate gelée parfumée à la fleur de sureau,
céréales torrifiées 28
- Baba aux senteurs de Grasse,**
agrumes du domaine, sirop rose Centifolia,
chantilly aux baies de genièvre,
granité gin-rose Centifolia 28
- Pétales de chocolat noir 66%**
praliné de noix de cajou et Sarrasin,
sauce végétale au Bailey's, glace au lait de Kasha grillé 28

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Menu de l'Oliveraie

Au déjeuner – Du lundi au samedi

Le mitonné d'épeautre aux crevettes et calamars,
bisque mousseuse de homard au safran

Le colinot en fine gelée et rafraîchi aux cébettes, rémoulade de carottes nouvelles,
jus réduit aux senteurs d'agrumes et girofles

Les fleurs de courgettes farcies à la ricotta du Tignet, condiment à la truffe d'été,
mousseline de courgettes jaunes parfumée

~.~

Le loup croustillant et son jus de bouillabaisse, mijoté de petits pois,
asperges et fèves aux olives

Le quasi de veau, condiment de romarin et échalotes,
douceur d'artichauts et asperges vertes

Le filet d'agneau rôti au Tandoori, fricassée de petits pois, oignons et radis,
condiment Toum et pommes de terre nouvelles

~.~

(Demandez notre plateau de fromage, en supplément)

~.~

Soufflé ananas citron vert, marmelade de fruits exotiques,
lait de coco glacé, marbré au jus de fruits de la passion et gingembre

Baba aux senteurs de Grasse, agrumes du domaine sirop rose Centifolia,
chantilly aux baies de genièvre, granité au gin et pétales de fleurs

Pétales de chocolat noir 66%, praliné de noix de cajou et Sarrasin,
sauce végétale au Bailey's, glace au lait de Kasha grillé

72 €

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse



Menu Découverte

Laissez-vous charmer par le goût des coups de cœur du Chef
avec des produits ensoleillés déclinés en huit plats...

190 €

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse



Menu Dimanche en fête

Menu composé de 4 plats

Accompagnez votre menu de grands vins à découvrir avec un accord mets et vins au tarif de 30€ par personne.

Nos Chefs Jacques Chibois & Laurent Barberot réalisent un menu avec des produits de saison et du moment.

130 €

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Menu Senteurs

Le colinot en fine gelée et cébettes

carottes, agrumes, caviar, girofles

Gnocchis de pommes de terre faits maison

petits-pois, parmesan, truffes d'été

Le Saint-Pierre confit au beurre aromatisé

poudre d'algues et laurier, asperges, orange, badiane

La volaille « Terre de Toine »

pommes de terre nouvelles, ricotta, morilles, ail des ours

(Demandez notre plateau de fromage en supplément)

Symphonie de rhubarbes au bois de réglisse,

délicate gelée parfumée à la fleur de sureau,
céréales torrifiées

150 €